

2023年猪场厨房工作职责 猪场工作总结(优质9篇)

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

猪场厨房工作职责 猪场工作总结篇一

在上级部门的领导下，我们按照标准化生猪项目建设标准和原则，狠抓管理、资金和措施的到位，确保了进度和质量。

依照标准化生猪养殖场的建设要求布局牧场栏舍位置和场内的管理、生产、排污三大功能区，设计了科学的猪群结构，在建设生产设施、附属用房、附属工程、仪器设备中着重突出了养殖标准化、排泄物处理生态利用化、防疫规范化，使得整个建设符合项目计划要求。

在项目实施过程中，我们根据生产需要扩大了猪舍建筑面积、排污管道、水电建设、养殖设备和公母猪引种等建设内容，因实际需要将干粪堆放场改为固液分离机械、将田间贮液改为塑管灌溉，以满足项目整体的有效运作。

本项目全采用三元杂交良种配套的自繁自养技术和全进全出的养殖生产工艺，选用全价饲料喂仔猪、配合饲料喂养商品猪，大量使用青绿饲料以提高产品品质；主要养殖设备选用定位、产仔、保育、肥育设施规格配套；污物处理选择雨污分流、固液分离、沼气净化与三沼综合利用、就地消纳的农牧结合利用型工艺；同时建设防疫消毒设施，按照规模化猪场免疫程序落实重大动物疫病的强制免疫和常规免疫，接受政府免疫监测、检疫监督和投入品监督管理，确保项目高标

准运行。

本项目建设过程中，我场严格按照标准化生猪养殖场建设规定，建立了生产管理制度、财务制度、防疫消毒制度、档案管理等制度和操作规程，并做到制度上墙，落实了重大动物疫病的强制免疫、免疫抗体检测、疫情监测和瘦肉精抽样等管理制度，及时参加了项目、防疫、食品安全等方面的法规和技术培训，以提高知识、规范制度，项目建设至今未发现违反规定的行为。

在发改、农业部门的统一领导下，我们依托市畜牧兽医局的技术支持，能按照项目的要求，努力做到项目管理措施到位：一是本项目有市发改、农业局组织管理和市畜牧兽医局具体指导；二是本项目及时接受了市财政、环保及当地政府监督指导，三是按照公司经营模式建立了财务制度和项目建设专财制度，四是认真接受发改、财政、农业等部门检查指导，规范了项目管理、推动了项目的进度、提升了工程质量。

在政府重视、领导关心下，我们经过近年的努力，基本完成项目的建设任务，虽然去年以来猪肉大幅度下跌直接影响了生猪生产的经济效益，但正为了此项目，才改善了生产条件、改变了生产方式、减少了疫病发生机会，产生明显的经济、社会、生态效益。

猪场厨房工作职责 猪场工作总结篇二

伴随着公司六周岁生日之际，10年也即将过去。这一年对我们东路基来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

10年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保

持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

在10年前11个月中三店厨房营业额达5975292元，同比09年增加1627296元，增幅37.43%。

其中义龙店营业额2295206元，同比增加329898元，增长率为16.79%。

南沙店营业额1497802元，同比增加378902元，增长率33.86%。

南昌店由于09年厨房改造的'影响较。10年营业额2182284元，同比增加918496元，增长率达72.68%。

毛利率方面：义龙店年均60.74%，同比增长0.45%

南沙店年均突破60点达60.65%，同比增长1.76%

南昌店有所下滑才达到56.54%，同比增长-6.05%。需要在下一年里及时作出调整。

在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

1、出品方面：坚持公司理念，做市民厨房。依然重视选用本土食材制作海南风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿

色食材，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们拳头产品如文昌鸡、温泉鹅、猪脚煲、鱼煲等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风味小火锅，义龙的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等。根据市场需要南昌店推出了海南粉、义龙店新出的产品有海白豆角、菠菜煲，南沙店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等。毛利低而且销量不的产品像烧鸭、烧鹅等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化、出品时间方面得到提高。

对出偏利的把握。在这方面义龙店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了1.76个点，涨幅比较。南昌店也能做到优化控制。各厨师长还经常走市场了解原料行价，及时与供货商馈。在10月份遭遇旱水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的前提下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。

此外，在今年11月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和售卖的产品如实映在表单上，做到每日盘点，明瓢天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

我们还建立了出品估清、急推供应制度。为了最大限度降低估清品种及点错单的情况，把时间长的产品及时销售出去，协调各分部门做好出品供应工作，要求各厨师长做好每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种及需要急推的产品设专簿记录，交楼面负责人分配到各服务人员身上。这样让服务人员也参与其中明确目的，工作效率得到提高，原料浪费减少。

2、重视食品卫生与食品安全，抓好安全防火工作。在年初发生的“地沟油”等一系列食品卫生问题曝光后，我们及时采取措施，把我们用的油、酱料等般上展台陈列在顾客眼前让他们用餐无后顾之忧，取得的效果也不错。在南昌店蒸杂炸油起火以及蒸饭没关煤气事件发生后，我们对此相当重视，把责任人做开除处理引以为戒。并加消防检查力度，增加厨房灭火栓，并且在会议中不断强调安全问题。对于存在的安全隐患及时排除。

3、厨房设施设备调整。这块在南昌店变动比较，在二楼新建了冻库，起到的作用很。由于南昌中厨和早茶产品比较多，原料多难以储存，冰箱冰柜压力很。在价上我们现在是四家店很多产品需要集中采购再配送，这对我们原料的储存保管是个很的考验，在冻库建好后这些问题都得到很好解决。另外还新进了洗碗机，把洗碗间、餐具假和热水器移到外面，原洗碗处改做水台，菜架搬进厨房，改变了一些工作流程，工作效率也得到一定提高。厨房内更换了的煲仔炉，解决在饭市高峰期铁板类煲仔类菜肴加热问题。对中厨和早茶的蒸炉也作了调整做到节约能源提高效率，物尽其用。还对中厨、早茶部分餐具进行更换，让我们的出品更加完美。

4、团队建设。在这一年中我们厨房人员相对比较稳定，员工流动小。、中专学生在厨房作占比例也逐渐增，而且还引进了一批技术能力比较好的师傅，厨房人员整体素质得到提高，也说明了我们员工对公司的认可，认为在这样的氛围里工作能体现自己的价值。同时在公司理念“提升自我、承担责

任”以及李总提出的“三纲领、五项行为准则”指引下我们注重加强对员工的思想、素质教育引导。经常对员工进行培训，组织参加了公司的多次培训课，加强其学习能力。在四月份组织几位厨师长开展菜品、原料及五常管理专题讲座也取得很好的效果。、我们还制定完善了一系列规章制度，奖勤罚懒。实施绩效考核。像我们义龙店全年每月都有奖金领，兄弟们收入增加了，工作热情也提高。

还有就是经常带领师傅到外面和同行进行技术交流。组织了四位厨师长在年初参加的海南菜赛，他们也各展所长，纷纷夺金摘银。提高了我们领导班子的含金量，增加了其自身以及公司的知名度。另外南昌店吴钟栋、林方获参加的快餐事业部的创新菜比赛也取得了优异的成绩。

此外各厨房坚持班前会的召开，让许多工作中遇到的实际问题得到当面解决。公司精神及领导的工作安排得以及时传达。这一做法对我们和谐后厨团队的建设有很益处，需要长期坚持下去。

一人多岗，培养多面技术能手。在厨房人员不增减且营业额不断提高的情况下通过组织师傅、小弟的传、带让各人员具备多岗位操作能力，能够随时听从调遣，让工作得以顺利开展。

5、五常法的跟进与巩固。通过一年多来在各厨房实施“五常”这一先进管理方法以来，厨房整体面貌得到很改善。以前脏、乱、杂的厨房变得整洁规范。这一方法实施以后不仅工作环境得到改变，工作效率得到提高，而且带来更多实际效益。比如出品标准化了，毛利得到提高，物品规范化了浪费得到减少，个人操作规范了员工养成良好习惯能正确使用各种设备，水、电、气等物耗也得以降低。

6、经过半年多紧张的筹备我们东路基第四个孩子“到家”在今年9月份诞生了。它突破一直来我们茶餐厅的经营模式，以

一种全新的理念、新的思路立足海口餐饮市场，开业几个月来成绩也很不错，很受消费者青睐。说明了我们的思路是正确的，对当前餐饮市场潮流的把握没有错。但也由于是一种新的尝试，我们毕竟缺乏一定的经验，在经营管理过程中难免出现一些问题，我们将在今后的工作中不断总结、不断积累经验教训，高起点就应有高标准，严格要求我们的工作，力求让我们的到家在来年取得更好的业绩。

- 1、对产品的把握不足。
- 2、对市场不够敏感。
- 3、下面员工思想意识不强、执行力度不够，需加强引导。

- 1、工作重心放在新店上，严格规范产品，保证质量。注意寻找好的原材料补充我们的出品。

- 2、到家厨房5s需要加强，其它三店也必须巩固好，长期坚持。

- 3、做好节假日的产瀑销及产品的更新换代工作。

- 4、用好盘点表，让南沙、义龙毛利稳中有升的同时努力把南昌的毛利提高一个点。

- 5、加强对员工的培训，多组织一些专题讲座、课程。让整体素质再提升一步。

- 6、在产品标准化方面多下工夫。

20xx年是忙碌而充实的一年、回顾这一年来工作的点滴，深知自己的使命感，我还有许多的工作要去做。我毛司经过5年的基础打造已有了扎实的根基现在迎来快速发展的时期，每个人都应做好充分准备，紧跟公司步伐一起前进。在即将到来的20xx年我将竭尽所能和公司共进退。

以上是我对20xx年工作的一些总结，如有不妥之处敬请斧正。

谢谢！

猪场厨房工作职责 猪场工作总结篇三

随着20xx年寒冬的气息□20xx年即将来临。首先、我预祝各位领导各位同事：新年快乐，工作顺利！回首20xx年，在总厨和区部各位领导的指导下，在厨房所有人的支持下，作为一名厨师长我坚持以身作则，严格要求，团结和带领厨房所有人，努力克服了今年工作中所遇到的一切困难。现将一年来的工作总结如下：其实餐饮我觉得抓住两大点卫生和安全、当然这两大点可以说事餐饮的核心点。傅总经常开会告诉我们，做任何事要抓住核心点，这两点说起容易，但做好、做完美，真的不易。

一，经营管理：在区部领导的信任下，把我从秦虹店调到健康店做厨师长。在健康店这个阶段，我有过辞职的想法，原因是受不了店经理的气。但我最终没有走，因为我不能辜负黄光主的用心。他和我说过这样一句话，做事要有始有终。我铭记在心，同时我经常检讨我自己，哪里还有做的不如人。虚心向别人学习，很快就有了较明显的进步。与此同时也得到了区部领导的认可，在7月底我从健康店被调到了丰富店了。一时间我感觉好像是要到京城了一样。因为丰富店我觉得培养出来好多优秀的厨师长。我调到这来就是接受领导指出工作不足的地方，这样使我快速的成长。调动之后我更投入地努力工作，对厨房加强管理，调动员工积极性和上进心。经常激励员工把工作看成自己的事业来认真对待，部分员工入行时间短，但经过合理培训，他们的工作能力也相继提高，这使我感到很欣慰！

二，菜肴质量；在8月份，由于厨房有几名老员工相继离职，造成菜肴质量和毛利短时间下滑严重。但经过大家不懈努力后，我们的质量和毛利又明显提高。为此，我更有信心努力

工作了。我明白菜肴质量是企业得以生存的重要根本。作为厨师长，我严把关质量，对每一个菜品都制作了标准的培训过程，确保每个菜的色，香，味，型都稳定。在平时，我会认真听取店经理及前厅主管的顾客反馈意见，总结出问题。与此同时，我也在不同季节更新菜肴来确保回头客的光临。

三，卫生；一年以来，我们坚持严格执行食品卫生安全法。认真抓好食品卫生安全工作，严格按公司规定，每个员工都必须对各自的岗位区域负责。同时，我自己每日工作中检查并不断指出改正。

四，毛利方面；在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也必须明白一些降低成本的方法，如：掌握库存状况，发挥底成本菜品，把主菜的剩余原料设法重新利用等等。还要每位员工都基本了解自己所用原料的价格。每日估算所用的成本价值。这样就把成本控制落实到每个人身上，让所有人都关心起毛利，从而达到最好的效率。

综上所述，在本年度，通过我们团队的共同努力，在菜肴质量，毛利控制，员工素质提高方面，都取得了一定的成绩。当然，也存在很多不足，如：这几个月来菜肴打分总在平均中，这使我感到很对不起栽培我的领导！我决定今后一定会带领好我的团队不断接受挑战，积极改正存在的不足，努力烹制出更美味的菜肴！辞旧迎新之际，我将在8年大计的基础上，继续加强个方面管理。同时也要改进自己的工作思路，认真落实领导分配的每一项任务，加快菜肴质量的提升，从而寻求在20xx年创造更好的效益。

猪场厨房工作职责 猪场工作总结篇四

今年的时间真的很快，不知不觉就走到了十二月，20__年也终于要迎来结束了。过去的这一年来，我作为__公司后勤食堂的一名厨师，在工作方面，我积极的做好自身的工作职责，

发挥自身的能力，在工作中为___公司员工提供优良的菜肴，并做做好厨房方面的后勤工作。

一、工作的自我管理

在今年来工作中，我积极的加强了自我的要求，在工作中严格的遵守工作规定，能提前到岗，尽早准备，保证食堂的能在员工休息时间准时开张。

工作中，我重视自身的那能力，一边努力的完成公司的标准，一边在自身的技术和技巧上锻炼和学习，较好的在工作中提高了菜肴的质量和口味。菜单方面也根据季节情况及时的更新，并还会通过对调查投票，来根据员工们的喜好更新新菜色，提高食堂的多样性，满足员工们的喜好。

此外，我也非常重视的食堂的卫生和其他情况。为此在管理上，我重视自身的要求，加强自身的卫生整理，并对食堂的打扫做好管理，还会对碗筷和公共区域分别进行消毒处理，保证食堂的干净卫生能严格符合标准。

二、学习和改进

在食堂工作中，我极其重视的食品安全方面的问题，不仅自身严格的学习和更新，也同样与其他同事互相讨论和交流，一直坚持保证食堂食品的安全和健康。并且，对于食堂的采购我们也一直在严格的把控，只会选择最新鲜，最优质的食材，并配合公司用餐人数的计划，积极的控制制作，减少浪费。

作为一名厨师，我知道总是吃一样的菜品，尽管组合众多，但也总有吃腻的时候。为此，我我在工作中也积极的开发学习了不少新的菜品，尽管有个别没能被大家接受，但大部分还是得到了同事们的认可。

三、自我的反思

要说在工作中的问题，应该还是在菜品的选择上。今年在考虑成本的情况下，我们并没有太多的重视员工们的要求，导致近期有些员工在食堂就餐情况较少。为此在今后工作中，我们不仅要做好成本控制，也要多听听员工们的想法，让食堂能得到更多好评！

如今，20__年已经过去了，相信在未来，我们一定能做的更好，更出色，让__公司的食堂成为一个人人称赞的好地方！

猪场厨房工作职责 猪场工作总结篇五

____年邵阳公司党委在公司党委的正确领导下，坚持以人为本，紧密围绕生产经营这一中心，加强党的建设、廉政建设和思想政治工作，在极其艰难的情况下，狠抓两个文明建设，确保内部稳定，为邵阳公司的稳定和发展做出了巨大的贡献。

一、邵阳公司现状

邵阳公司现有大册职工1683人，其中管理人员286人，工人1397人，党员119人，在岗党员21人，行业歇岗职工达1400余人。此外，长病长伤52人，其中有长期病痛卧床不起的、有患癌症生命垂危的，更有精神失常需要全日护理的，加上内退职工18人，的确是相当沉重的包袱，这部分职工的开支相当于邵阳公司全年收入的三分之二。

二、抓学习，加强对党员和管理人员的教育，化压力为动力，做好各项工作。

今年初，调整充实了新的党委班子，设立了两个党支部。调整后的新领导班子，组织党员和管理人员，认真学习党的____大、____届四中全会精神，公司职代会精神，以及总公司经济工作会议精神，先后召开党员和管理人员大会8次，

召开上岗和管理人员会议14次，教育和引导党员和管理人员，在邵阳公司最困难的时期，要振奋精神，树立信心，鼓足士气，全心全意为广大职工群众服务。坚持以人为本，不甩担子，不畏困难，千方百计设法寻求了三个解决困难的途径：一是努力开拓经营，以积极承揽任务来打好福利基底，保证了急、危、难、重病患者的救治费用，坚决杜绝了因急、重、危病无钱抢救而造成不稳定因素的现象；二是千方百计与社区联系协调，将家境确实困难或因病、因伤无法再就业的职工纳入低保，在第三条保障线上化解部分职工生活困难，寻求企业的一方稳定；三是通过多渠道努力，积极做好定期与不定期上门慰问的工作，从多方面化解特困职工的后顾之忧，使特困职工感受到了组织的温暖，增强了企业的凝聚力和职工的向心力。

通过学习教育，广大党员和管理人员不同程度地提高了思想，精神面貌有了较大的改观，上岗人员在未发工资的情况下，为邵阳公司的稳定和发展，兢兢业业地开展工作。

三、狠抓经营，挖掘潜力，承揽施工任务有新的突破

经营是龙头，各项工作要围绕生产经营来开展。今年邵阳公司领导致力于公司的振兴和发展，克服各种困难和压力，破常规出奇招，参加投标项目51项，中标21项，总造价达10130万元。同时采取多种措施：一是大力宣传湖南四建优良品牌，广交天下朋友，加强联营合作，哪里有任务就到哪里联系宣传，实行奖励政策，按承接任务收取工程管理费的10%奖励经营者，为经营工作起到推波逐澜作用；二是固守本土，拓展疆外，邵阳经济不发达，建筑任务少，行业队伍多，而市本级施工任务不到2.5亿元，竞争尤为激烈，但邵阳公司在如此激烈的竞争环境下，能固守本土，一靠自身的队伍素质的提高，二靠品牌意识和信誉度的增强；三靠建设主管部门和许多业主的大力支持。往年平均承接施工任务3000万元左右，而今年在邵阳本土已承接了5000余万元。邵阳公司在守住本土的同时，经理、书记带头上奔江西、江苏，下赴广西、广东，大

力拓展市外、省外市场，在省内娄底、怀化，省外广西、江西、内蒙等地都开辟有自己的一片市场，承接施工任务4000余万元，占总量的43%。

四、加强党风廉政建设，保持队伍纯洁

抓正面教育，利用各种会议和时机，组织班子成员学习党的____大、____届四中全会精神，中纪委、省纪委有关规定，特别是学习了《_____中央关于加强党的执政能力建设的决定》、廉洁自律“五个不准”等文件，使广大党员干部充分认识加强党风廉政建设和执政能力建设的重要性，从而不断提高党组织和党员的自觉性和坚定性；并经常敲警钟，以提高党员和管理人员廉洁自律的自觉性；加强党组织建设，发挥战斗堡垒作用，全年共发展党员3人，为组织输送了新鲜血液，增强了战斗力。

建立健全制度，规范党员和管理人员从业行为。凡联营项目，做到三个“必须”：一是必须签订内部承包合同，二是工程款必须进邵阳公司的财务帐户，三是各项收入必须进财务。对于各项费用开支，邵阳公司同时制定了严格的报销规定，这些制度和规定的建立与落实，加强了党风的廉政建设。一年来，组织竞赛队伍代表公司参加了邵阳市企工委组织的以两个条例为主要内容的党内知识抢答赛；组织党员和积极分子参加公司举办的两个条例知识竞赛；购买了《党内监督条例》、《党的纪律处分条例》、《_____中央关于加强党的执政能力建设的决定》等有关书籍六十多册，发至每个领导干部和各支部，多次并组织大家进行集体讨论学习，召开了民主生活会，班子成员就工作、学习和思想等各方面进行了深刻的自查自纠和述职述廉，进一步提高了认识，保持了队伍的纯洁；组织党员干部观看电影《郑培民》，让榜样的力量鼓励大家，使班子成员能做到勤政爱民，廉洁奉公；同时协助公司纪委办理案件一起。

五、加强思想政治工作，确保内部稳定

邵阳公司职工成份比较复杂，1683多人中，有1400余人长期处于休业、待业、下岗状态；只有近300左右人能正常上岗状态，其余有内退、长病伤及素质低而又无一技之长的近300人。面对这种情况，邵阳公司党、政、工领导在深入做思想工作时强调了两条原则：一是各类思想教育要因人而异，过细过勤；二是要将细致的思想工作与关心、爱护、鞭策和帮助职工结合起来，以求得思想政治工作的实效。

一年来，邵阳公司虽然承接了近亿元的工程任务，但联营项目的多，管理费收取低，而且开支大、债务多、官司不断；讨债的接连不断，借款的可以说几乎是天天都有，矛盾多、情绪大、不稳定因素多。特别是8月底，学生开学前夕，来借款的人达50多人，邵阳公司领导总是做耐心细致地解释说服工作，以求得下岗职工的理解。同时积极想方设法在尽可能的范围内，对全家下岗、女职工下岗、退伍军人下岗和劳模下岗等六种情况进行了政策调整。遇到职工及家属生老病死等特殊困难，确实困难的，给予适当借款，从而消除了职工对上岗不均衡现象的误解和对立情绪。再者，帮助军转干部和个别特困职工通过政府的优待政策，争取补贴。通过多方面的工作，今年邵阳公司内部基本稳定。

六，充分发挥工会、女工等群众组织的作用。

____年，邵阳公司工会根据工会工作特点和要求，结合邵阳公司的实际，按照“抓稳定、促发展，抓维权、保权益，办实事、解民忧，抓源头、强管理，抓阵地、求实效”的思路，为邵阳公司的稳定和发展作了大量的工作。一年来，共接待职工来访350多人次，解答职工疑难问题及相关政策法规咨询60多人次。为主调解劳资、工伤赔偿等纠纷2起；在机关12个月未发工资的情况下，仍组织了多次为特困职工“送温暖，献爱心”活动，工会积极协调，筹集资金数千元，免费为全体职工会员办理新的工会会员证；全年共慰问特困户6户，遭受天灾人祸的不幸家庭9户，探望重病人员30多人，协助职工处理丧事50多起，同时给亡者家属发放了近伍仟元补助金，

使他们感到组织的温暖。全年鉴证内部合同20份;五·一、十·一组织职工代表对邵阳公司所有在建项目进行检查,共发现隐患125个,填发整改通知书87份,并及时将情况向行政领导汇报,协助行政督查整改。司务公开工作进一步加强,切实维护了职工利益,促进了邵阳公司的稳定。在抓好物质文明建设的同时,牢牢把握精神文明建设这个阵地不放松,克服资金困难,积极组织参加了公司开展的各项活动以及邵阳公司组织开展了各项活动,增强企业的凝聚力和职工的向心力。组织了女职工以素质达标为主题,爱岗敬业为内容开展岗位成才强素质的活动等一系列健康向上的文体活动;组织女职工进行了妇科检查,把职工安危冷暖放在第一位,为公司的内部稳定起到了积极作用;同时加大宣传力度,宣传先进模范事迹,宣传党的____大、____届四中全会精神和公司的重大会议精神及决策,以提高职工积极向上精神,促进了企业健康、稳健发展,全年共出宣传栏4期,各种标语300多条,横幅40多条。

存在的问题: 一是下岗职工人员多,各种矛盾较为突出,不安定的因素时有发生。 二是拖欠职工工资、医药费严重□_x_□虽然我们做了大量的工作,取得了一定的成绩,但是离上级党委的要求和职工群众的期望,还有较大的差距,还依然存在一些问题。在今后的工作中,我们将在班子建设,组织建设,反腐倡廉,基层组织建设等各方面不断努力。我们将在公司党委的领导下,贯彻公司“团结、求实、精诚、奋进”的企业精神,带领邵阳公司广大职工,群策群力,和衷共济,扎实工作,为邵阳公司的稳定、发展和美好明天而努力奋斗。

猪场厨房工作职责 猪场工作总结篇六

食品安全是厨房工作的头等大事,为把好食品加工的各个环节,保证安全生产。

首先我给厨房里每位员工划分了卫生责任区,要求他们对各

自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，推出一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品。

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家的潜力。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上才能有更大的发展。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

菜肴质量是餐厅得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作

程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味、意、型稳定我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足同时我们还把宴会婚宴菜单、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们金都绿洲独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

在保证出品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。身为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：经常去市场询价，或同采购和库管沟通，可以第一时间掌握价格，以便更精确的制定原料价格表、每次询价都要带很多原料回来降低成本、时刻掌握库存状况，坚决执行先进先出原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成套餐小菜，以降低成本还让每个厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每厨师身上，每月成本率一出就会在第一时间告知他们每个月高了还是低了，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益化。

在这近一年里，我同时管理着三个厨房的厨师、厨工，在5至10月份用餐较多情况下，由于我们三个厨房人员都配备不足，在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，在大家坚持不懈的努力下，绿都商务会馆的这个品牌得到了大多数顾客的认可，尤其是婚宴的接待，为来年婚宴的预定起到了一定的积极作用。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得较好的成绩。当然，我们也还存在不足，比如我们最关心的营业收入，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，程度的增加年收入，从而达到

为会馆增收效果。从这个角度来说，我深感肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

猪场厨房工作职责 猪场工作总结篇七

一. 员工的思想方面

1目前本部厨工没有思想波动。

2对领导今年的二次涨工资大家都非常满意，促进了工人工作积性同时也稳定了员工的流失情况。

3大部份员工认为自己的能力能得到充分的发挥认为这份工作都适合自己。

二. 人员管理方面

§ 1. 进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高员工的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

三. 菜肴质量方面

§ 制定菜品的操作流程与投料标准并执行.

四. 成本方面

§ 首先掌握库存执行先进先出的原则

§ 在菜品设计上要让宾客满意经济实惠做到物尽所值

五. 在食品卫生安全、消防安全方面

§ 1严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

六. 厨房存在的问题

§ 2、男生宿舍漏雨需要做防水.

§ 3、厨房门把手大部分已损坏全部需要更换

§ 4、部分员工基础差接收能力差, 给工作带来一定的压力.

七. 用餐情况

§ 接待了四次大型会议。

§ 中餐每月接待200桌左右的宾客。

年的设想与工作安排

§ 我们团队要在xx年的基础上继续加强经营管理，质量卫生控制和成本控制，同时改进自己的工作思路，考查新的菜品加快菜肴的创新。

§ 在技能上强化培训以增加团队的战斗力。

篇二

伴随着公司六周岁生日之际，15年也即将过去。这一年对我们东路基来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

15年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳

绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

一、 全年厨房营业数据情况说明

在15年前11个月中三店厨房营业额达5975292元，同比09年增加1627296元，增幅37.43%。

其中义龙店营业额2295206元，同比增加329898元，增长率为16.79%。

南沙店营业额1497802元，同比增加378902元，增长率33.86%。

南昌店由于09年厨房改造的影响较大。15年营业额2182284元，同比增加918496元，增长率达72.68%。

毛利率方面：义龙店年均60.74%，同比增长0.45%

南沙店年均突破60点达60.65%，同比增长1.76%

南昌店有所下滑才达到56.54%，同比增长-6.05%。需要在下一年里及时作出调整。

在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

猪场厨房工作职责 猪场工作总结篇八

一、 食品安全方面

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用；将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

二、经营方面

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，和园餐厅推出春、夏、秋、冬季节菜，和一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜月销量屡居榜首。

咖啡厅也针对市场所有原料价格都在上涨，利用自助餐没有用完的香蕉做出大家备受喜爱的香蕉包等等。还有员工餐是为员工提供服务，在市场原材料都上涨的情况下也推出很多荤素搭配的健康美食。

三、管理方面

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家的潜力。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且

给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，使自己将来在厨艺上有更大的发展，还有每天能让员工吃到美味可口的饭菜，员工就会有种家的感觉，才会更的为园区服务。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

四、出品控制方面：

菜肴质量是餐厅得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把自助餐、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年和园餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们中关新园独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

五、成本方面

在保证出品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。身为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表、每次询价都要带很多原料回来降低成本、时刻掌握库存状况，坚决执行先进先出原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成套餐小菜，以降低成本；还让每个厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每厨师身上，每月成本率一出就会在第一时间告知他们每个月高了还是低了，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益化。

六、得与失

在这近一年里，我同时管理着三个厨房的厨师、厨工，在5至10月份用餐较多情况下，由于我们三个厨房人员都配备不足，在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，在大家坚持不懈的努力和园餐厅的这个品牌得到了学校领导、园区领导和顾客的认可，还有我们厨房在今年有两名员工很荣幸地得到外出学习高级营养配餐员的机会，并获得了劳动社会保障部颁发的证书，这给我们以后营养配餐打下了扎实的基础。

我个人方面虽然失去了很多很多的休息甚至家人来北京2、3个月也没有好好陪过她们，但是我的付出换来了我在中关新园的诸多进步和领导对我工作的认可，我觉得是超值。由于我们现在和园餐厅经营的特性没有太多高档的菜品，但对酷爱烹饪，酷爱新厨艺的我来说我从来也没有放弃学习新厨艺，在当今餐饮发展迅速的时代，从最早的八大菜系到当今的融合菜及国外先进的分子厨艺和今年消费者喜爱的中国意境菜，说到意境菜大家可能不太熟悉，简单给大家介绍一下，意境菜就是以菜品为媒介，运用中国绘画的写意技法和中国盆景的拼装技法反映了中国古典文学的意境之美。今年九月份我也得到了学习中国意境菜的机会，短暂的学习期使我受益匪浅，学完后在我们遇到重要接待时，也运用了一些，给前来就餐的宾客全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的享受。在客人享受的同时我想我要把我学到的这些传受给我的厨师团队，让大家在这里有更大的发展。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得较好的成绩。当然，我们还存在不足，比如我们最关心的营业收入，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，程度的增加年收入，从而达到为园区增收效果。从这个角度来说，我深感肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、

勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。与此同时我相信在各位领导和大家的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx!

猪场厨房工作职责 猪场工作总结篇九

**年，我们按照标准化生猪项目建设标准和原则，狠抓管理、资金和措施的到位，确保了进度和质量，养猪场年终工作总结。

1、严格按照项目要求组织施工。依照标准化生猪养殖场的建设要求布局牧场栏舍位置和场内的管理、生产、排污三大功能区，设计了科学的猪群结构，在建设生产设施、附属用房、附属工程、仪器设备中着重突出了养殖标准化化、排泄物处理生态利用化、防疫规范化，使得整个建设符合项目计划要求。

在项目实施过程中，我们根据生产需要扩大了猪舍建筑面积、排污管道、水电建设、养殖设备和公母猪引种等建设内容，因实际需要将干粪堆放场改为固液分离机械、将田间贮液池改为塑管灌溉，以满足项目整体的有效运作。

2、严格按照科学工艺组织生产。本项目完全采用三元杂交良种配套的自繁自养技术和全进全出的养殖生产工艺，选用全价饲料饲喂仔猪、配合饲料喂养商品猪，大量使用青绿饲料以提高产品品质；主要养殖设备选用定位、产仔、保育、肥育设施规格配套；污物处理选择雨污分流、固液分离、沼气净化与三沼综合利用、就地消纳的农牧结合利用型工艺；同时建设防疫消毒设施，按照规模化猪场免疫程序落实重大动

物疫病的强制免疫和常规免疫，接受政府免疫监测、检疫监督和投入品监督管理，确保项目高标准运行。

3、切实抓好制度建设。本项目建设过程中，我场严格按照标准化生猪养殖场建设规定，建立了生产管理制度、财务制度、防疫消毒制度、档案管理等制度和操作规程，并做到制度上墙，落实了重大动物疫病的强制免疫、免疫抗体检测、疫情监测和瘦肉精抽样等管理制度，及时参加了项目、防疫、食品安全等方面的法规和技术培训，以提高知识、规范制度，项目建设至今未发现违反规定的行为，年终工作总结《养猪场年终工作总结》。

4、按规定做好项目管理。在发改、农业部门的统一领导下，我们依托市畜牧兽医局的技术支持，能按照项目的要求，努力做到项目管理措施到位：一是本项目有市发改、农业局组织管理和市畜牧兽医局具体指导，二是本项目及时接受了市财政、环保及当地政府监督指导，三是按照公司经营模式建立了财务制度和项目建设专账制度，四是认真接受发改、财政、农业等部门检查指导，规范了项目管理、推动了项目的进度、提升了工程质量。

在政府重视、领导关心下，我们经过近一年的努力，基本完成项目的建设任务，虽然去年以来猪价大幅度下跌直接影响了生猪生产的经济效益，但正因为有了此项目，才改善了生产条件、改变了生产方式、减少了疫病发生机会，产生明显的经济、社会、生态效益。

1、经济效益良好。我们采取边建设、边生产的方式，提早引进种猪组织生产，本项目实施期间本场已经出栏商品猪xxxx头，销售收入已达xxxx多万元，目前场内尚存栏生猪xxxx头（其中能繁母猪xx头、公猪x头、仔猪xxxx□肉猪xxxx头），估计年内还可上市生猪xxxx头以上，生猪出栏超过项目预定的出栏指标，在项目实施年猪价下跌的情况下，尚可取得近xx万元的生产利润，经济效益显著。

2、社会效益明显。对解决畜牧业发展缓慢、解决农村剩余就业人口、缓解发展生产与环境保护矛盾等问题有明显的社会效益，特别是实施标准化生产和设施先进的沼气资源综合循环利用型生态养殖模式，对推动畜牧业适养区标准化、生态化生猪发展，增加农民收入、保障猪肉供应有良好的示范作用。

3、生态效益显著。围绕标准化养殖组织建设与生产，采取农牧结合、资源循环利用的模式，在有效解决畜牧业生产排泄物污染问题的同时，利用沼气处理设施开展“三沼”综合利用，对发展农村生物能源、发展有机农业有着突显的生态效益，可助推本地水稻、蔬菜基地有机化生产发展。